

Travaux pratiques de pâtisserie

Mention Complémentaire – stage E

Programme :		
• Travail sur recettes imposées • Approche encadrée sur le travail du chocolat • Petit présentoir simple pour la présentation d'un dôme • Décoration libre avec les réalisations en chocolat		
Familles	Techniques de base	Produits finis
Pâtisserie	Dacquoise coco Gelée exotique Mousse coco Mousse banane	
Dessert en assiette	Nougatine Glace	Coupe glacée avec décors en nougatine
Divers	Décors en nougatine	

Travaux pratiques de pâtisserie

Entremets sans gluten 6 personnes		Dôme Antillais	
Recettes	Quantités	Progression	
Poudre d'amande Sucre glace Coco râpée Blancs d'œufs Sucre semoule	0.090 0.090 0.030 0.120 0.030	<u>Dacquoise coco</u> Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule. Incorporer la poudre d'amande, le sucre glace et la coco râpée. Pocher à la douille n°8 ou étaler dans un cercle à tarte. Cuire à 200°C.	
Purée de passion Sucre Purée de mangue Gélatine feuille	0.120 0.060 0.060 0.005	<u>Gelée exotique</u> Mélanger les purées chauffées à 50°C avec le sucre. Incorporer la gélatine préalablement hydratée et égouttée.	
Purée de coco Sucre Malibu ou rhum Gélatine feuille Sucre Crème	0.085 0.017 0.009 0.004 0.009 0.075	<u>Mousse coco</u> Mélanger la purée de coco avec la moitié du sucre et le Malibu ou rhum blanc. Ajouter la gélatine préalablement hydratée et égouttée. Laisser refroidir à 30°C. Réaliser une chantilly avec la crème fouettée et le reste du sucre. Incorporer la chantilly dans le mélange noix de coco.	
Purée de banane Purée de citron Rhum Sucre Blancs d'œufs Crème Gélatine	0.095 0.045 0.005 0.016 0.010 0.080 0.004	<u>Mousse banane</u> Monter les blancs avec le sucre. Réaliser une chantilly avec la crème et le sucre. Mélanger les purées de fruits avec le rhum. Ajouter la gélatine préalablement hydratée et égouttée. Incorporer la chantilly puis les blancs montés dans le mélange de purées de fruits.	
		<u>Montage de l'entremets</u> Couler la moitié de la gelée exotique dans un cercle de 14 cm sur 0.5 cm de hauteur. Verser dessus une couche de mousse banane sur 3 cm de haut et laisser prendre au grand froid. Tapisser une bombe avec la dacquoise coco et couler, par-dessus, la mousse coco. Finir en déposant le cercle mousse banane et gelée exotique. Laisser prendre au froid, démouler et glacer avec l'autre moitié de gelée à 30°C.	

Travaux pratiques de pâtisserie

		Nougatine coco et glace vanille	
Recettes	Quantités	Progression	
Glucose Fondant Coco râpée Amandes effilées	0.100 0.150 0.050 0.050	<u>Nougatine rapide</u> Faire fondre le glucose et le fondant sur feu moyen Tiédir les amandes et la noix de coco au four pour éviter que le sucre ne bloque Mélanger dans la casserole et étaler aussitôt	
Lait Crème Jaunes d'œuf Sucre Trimoline Vanille gousse	0.300 0.060 4 0.060 0.030 1/2	<u>Glace vanille</u> Faire bouillir le lait, la crème et la vanille Blanchir les jaunes en fouettant avec le mélange (sucre et la trimoline) Verser une partie du lait bouillant dans les jaunes, remuer et verser ce mélange dans le reste du lait. Cuire sans faire bouillir, à la nappe avec une spatule (entre 80° et 85°C) Débarrasser immédiatement l'appareil dans le récipient inaltérable en passant au chinois Vanner de suite (fouetter) puis de temps en temps (au froid) Rincer la gousse et la mettre à sécher Laisser reposer au froid Turbiner	